



Pečená bílá paprika s rajčatovou omáčkou a nektarinkami

Lehké letní jídlo, kde se sladká chuť papriky a nektarinek snoubí s hutnou rajčatovou omáčkou.

#Večeře #Lehké #Vegetariánské

🕒 Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 👤 2 porce ≈ 39,85 Kč/porce ⚡ 180 kcal/porce

Na porci: 0 4 g bílkovin ₴ 28 g sacharidů ⚖ 6 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 42,68 Kč

122,38 Kč **79,70 Kč** **-35 %**

Ceny ve slevě platí do 21. 7. 2026.

Suroviny

- | | | |
|--|---|---|
|  | Paprika bílá · 1kg
Potřeba: 500 g | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena |
|  | Nektarinky · 1kg
Potřeba: 300 g | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena |
|  | Rajský protlak Viva · 140g
Potřeba: 140 g | 9,90 Kč
↓ Nejnižší cena |

Co ještě přidat

- | | | |
|--|--|---|
|  | aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l
Potřeba: 1 lžíce | 101,05 Kč
 |
|  | Sůl kamenná s jódem Gustito · 1kg
Potřeba: dle chuti | 6,90 Kč
 |
|  | Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: dle chuti | 23,90 Kč
 |
|  | Dobrá Voda neperlivá · 1,5l
Potřeba: 50 ml | 11,90 Kč
 |



Postup

- 1** Papriku umyj, zbav semínek a nakrájej na proužky.
- 2** Nektarinky umyj, vypeckuj a nakrájej na kousky.
- 3** Na pánvi rozežřej olej a papriku na něm 5 minut orestuj.
- 4** Přidej rajský protlak, trochu vody, sůl a pepř a promíchej.
- 5** Na závěr vmíchej nektarinky a ještě 3 minuty povař, aby změkly.
- 6** Podávej teplé jako přílohu nebo lehký hlavní chod.

Tip: Posyp čerstvou bazalkou nebo tymiánem pro výraznější chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

